KESTANELİ ISPANAK

1 kg ıspanak (ayıklanıp, yıkanmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı soya sosu
2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı elma sirkesi
1/4 tatlı kaşığı tozşeker
125 g kestane (diriliklerini bütünüyle yitirmeden haşlanıp, kabukları soyulduktan sonra, her biri 2'ye kesilmiş)

Karabiber, soya sosu, ayçiçek yağı, sirke ve tozşekeri bir kâsede karıştırarak, bir kenara bırakın.
Islak ıspanakları bir tencereye koyup, tencereyi kapağını sıkıca kapatarak harlı ateşe oturtun ve ıspanakları gevşeyinceye kadar (yaklaşık 2 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ıspanakları bir süzgeçte süzerek, yeniden tencereye aktarın. Kestaneleri ve kâsedeki sosu ekleyip, karıştırdıktan sonra, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra 3 dakika pişirip, tencereyi ateşten alın. Kestaneli ıspanağı çukur bir servis tabağına aktarıp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32444 • adı:Kestaneli Ispanak • gönderen:Hafize Eray • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:28